

566 Grotтино - Italienisch, Pasta, Pizza

AKTUELL			
800	Lachssteak mit Sauce Hollandaise und frische grüne Spargeln serviert	32.50	
ANTIPASTI			
220	Bruschetta ai Funghi Pizzabrot mit Champignons, Zwiebeln und Petersilie.	12.50	
221	Melanzane al forno Auberginen überbacken mit Parmesan und Schweizer Rahmkäse	16.50	
222	Carpaccio di manzo alla piemontese Rindscarpaccio mit einem Rucola-Bouquet, Parmesan und Zwiebeln	24.50	
INSALATA			
101	Piccola Insalata verde Kleiner grüner Salat	6.50	
102	Piccola Insalata mista Kleiner gemischter Salat	7.50	
103	Insalata croccante Eisbergsalat mit Gorgonzola und Walnüssen	12.50	
104	Insalate valerianella con uovo Nüsslisalat mit Ei	10.50	
105	Insalata mista Gemischter Salat mit Bruschetta italia	12.50	
106	Insalata pomodoro con cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln	11.50	
107	Insalata rucola con parmigiano Rucolasalat mit Parmesan	12.50	
108	Insalata verde Grüner Salat mit Bruschetta italia	10.50	
SALATONI			
109	Piatto di insalata mista gigante con uovo Grosser gemischter Salatteller mit Ei	19.50	
110	Insalata gamberi giganti Grosser Salatteller mit Riesencrevetten auf gehackten Tomaten	19.50	
111	Insalata Pollo Grosser Salatteller mit Pouletbruststreifen an einer Cafe de Paris-Buttersauce	26.50	
112	Insalata caprese Mozzarella auf Tomaten und Basilikumblätter	17.50	
MINESTRE			
115	Crema di pomodoro Tomatencreme mit Schlagrahm	10.50	
117	Minestrone Gemüsesuppe mit Teigwaren	11.50	
118	Zuppa pavese Rindsbouillon mit Toast, Ei und Parmesan	10.50	
PASTA FRESCA			
120	Penne all'arrabbiata Mit frisch pochierten Tomaten, frischem Knoblauch und Peperoncini	23.50	
121	Penne "Grotтино" Penne mit Rindshackfleisch, Pesto-Rahmsauce .	26.00	
122	Penne nicotera Mit Steinpilzen, Kalbsgeschnetzeltem an einer Rahmsauce	27.00	
123	Penne mafia mit Crevetten an einer Tomaten-Rahmsauce	26.00	
126	Spaghetti al Pesto mit Basilikum, an Nativ-Extra livenöl	23.00	
127	Pasta alle Melanzane Penne an Tomatenrahmsauce mit Auberginen	25.00	
128	Spaghetti bolognese Mit Rindfleischsauce	25.00	
130	Spaghetti carbonara Mit Speck, Ei und Parmesan an einer Rahmsauce	25.00	
131	Spaghetti inferno mit Pouletgeschnetzeltem und Peperoncini an einer Curryrahmsauce	27.00	
PASTA FATTE IN CASA			
135	Cannelloni alla broccoli Cannelloni mit Broccoli und Ricotta, überbacken mit Parmesan	26.00	
136	Gnocchi alla sorrentina Gnocchi an einer Tomatenrahmsauce mit Mozzarella überbacken	26.00	
137	Lasagne della casa Fleischlasagne nach Haus Art	26.50	
138	Tagliatelle dello zar Nudeln mit Pouletgeschnetzeltem, Rucola und Safran an einer Rahmsauce	28.00	
139	Tagliatelle Funghi porcini Nudeln mit gebratenen frischen Steinpilzen an einer Weissweinsauce	27.50	
140	Tortelloni di magro Grotтино Gefüllte Teigtaschen mit Spinat und Ricotta an einer Tomatenrahmsauce	25.50	
223	Tagliatelle al salmone Tagliatelle an Zitronenrahmsauce mit Lachs und Basilikum	27.00	
224	Tortelloni alla casalinga Tortelloni an Tomatenrahmsauce mit Spinat und Ricotta	25.50	
RISOTTO			
145	Risotto al limone Mit Pouletschnitzeltem, frischen Tomaten und frischem Zitronensaft	26.50	
146	Risotto "Grotтино" Mit Kalbsgeschnetzeltem und Steinpilzen	27.50	
CARNE			
<i>Alle Gerichte inklusive einer Beilage nach Wahl</i>			
150	Entre cote di manzo al cafe de paris Rinds-Entrecote in Cafe de Paris-Kräuterbutter gebraten, serviert im pfännchen mit Bratkartoffeln	45.50	
151	Cordon bleu di vitello fatto l'originale Kalbs-Cordon Bleu, gefüllt mit Schinken und Emmentaler Käse. Serviert mit Pommes-Frites	42.50	
152	Fegato alla veneziana Kalbsleber venezianischer Art serviert mit Safran-Risotto	37.50	
153	Filetto di manzo al tegame Rindsfilet im Pfännchen mit Knoblauch und Rosmarin	47.50	
154	Piccata alla milanese Kalbspiccata "Mailänder Art" an einen Ei-Parmesanteigmantel	39.50	
155	Entrecote di agnello con burro porcini Lamm-Entrecote mit Rosmarin in Butter gebraten auf frischen Steinpilzen mit Risotto serviert	39.50	

566 Grottino - Italienisch, Pasta, Pizza

156	Scaloppine al limone Kalbsschnitzel an einer frischer Zitronen-Cremesauce	39.50	191	Pizza Principessa Tomaten, Mozzarella, Rucola und Cherry-Tomaten	23.00
157	Scaloppine ai Funghi Porcini Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen an einer feinen Rahmsauce	39.50	192	Pizza Porcini Tomaten, Mozzarella und frischen Steinpilzen	22.50
158	Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei gebraten an Marsalasauc	39.50	193	Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Truthhanschinken	21.00
PESCE <u>Alle Gerichte inklusive einer Beilage nach Wahl</u>			194	Pizza Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Truthhanschinken und frischen Champignons	23.50
160	Gamberoni in padella Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini im Pfännchen, serviert mit einer Beilage nach Wahl	44.50	195	Pizza Tre salami Tomaten, Mozzarella, Salami, scharfe Salami, Coppa	24.00
161	Orata alla Grecia Ganze Dorade Royal in nativem Olivenöl gebraten, serviert auf einem Rucolabett, serviert mit Beilage nach Wahl	42.50	196	Pizza Tonnata Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven und Zwiebeln	23.50
162	Sogliola alla griglia Ganze Seezunge vom Grill mit einer Beilage nach Wahl	46.50	197	Pizza Toscanini Tomaten, Mozzarella, frischen Steinpilzen und Rohschinken	24.50
PIZZE <u></u>			198	Pizza Appennini Pizza Margherita mit Tomatensauce, büffel-Mozzarella, Eierschwämmli, geräucherter Scamorza-Käse	27.50
170	Pizza 4-Formaggi Ricotta, Gorgonzola, Emmentaler und Mozzarella.	24.50	199	Pizza Verdura Tomaten, Mozzarella und Markt Gemüse	24.50
171	Pizza Calabrese Tomaten, Mozzarella, Oliven und scharfe Salami	22.50	200	Pizza Verderosa Tomaten, Mozzarella, Pesto und Crevetten	24.00
172	Pizza Calzone Truthanschinken, Mozzarella, Champignons und Ei überschlagen	24.50	201	Pizza Zola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und SPeck	23.50
173	Pizza Contadina Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Auberginen, Oliven und scharfe Salami	23.50	202	Pizza 4-stagione Tomaten, Mozzarella, Truthahnschinken, frische Champignons, Artischocken und Peperoni	24.50
174	Pizza Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Truthanschinken, Champignons, Oliven und Sardellen	23.50	EXTRA BEILAGE <u></u>		
175	Pizza Carnivora Tomaten, Mozzarella, Kalbgeschnetzeltem und Cafe de Paris	25.50	210	Zusätzliche Beilage Country Cuts, Pommies, Safran-Risottom, Gemüse oder Spaghetti-Napoli	6.50
176	Pizza Carpaccio Tomaten, Mozzarella, rohe Rindshuft und Parmesan	25.50	DESSERT - IL DOLCE CASARECCIO <u></u>		
177	Pizza Del nonno Tomaten, Mozzarella und Riesencrevetten, Spinat und Knoblauch	27.50	230	Panna Cotta	11.50
178	Pizza Diavolo Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini	19.50	231	Tiramisu	12.50
179	Pizza Fantasia Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta und Ei	23.50	ACQUA <u></u>		
181	Pizza Genovese Tomaten, Mozzarella, Ricotta und Pesto dazu einen Menüsalat	22.50	300	Apfelschorle 0.33l	5.50
182	Pizza Grottino Tomaten, Mozzarella, frischen Eierschwämme, Speck und Zwiebeln	25.00	301	Apfelsaft 0.33l	5.50
183	Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Ananas und Truthahnschinken	23.00	302	Coca-Cola 0.33l	5.00
184	Pizza Italia Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Trüffelöl	27.50	303	Coca-Cola Zero 0.33l	5.00
185	Pizza Lucia Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Cherry Tomaten, Knoblauch	23.50	304	Nestea 0.5l	6.50
186	Pizza Margherita Tomaten und Mozzarella	19.00	305	Acqua Panna Still 0.5l	6.00
187	Pizza Margherita di Bufala mit Büffel-Mozzarella	23.50	306	San Pellegrino 0.5l	6.00
188	Pizza Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	23.00	307	Schweppes Tonic 0.2l	5.00
189	Pizza Pazza Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan und Rucola	24.50	308	Schweppes Bitter Lemon 0.2l	5.00
190	Pizza Gustosa Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Cherry Tomaten	25.50	309	Sinalco 0.33l	5.00
			310	Rivella Blau 0.33l	5.00
			311	Rivella Rot 0.33l	5.00
			312	Red Bull 0,25l	6.50
			313	San Bitter 0,2l	5.00
			314	Chinotto 0,2l	5.00
			315	Süsser Most 0.33l	5.00
			BIRRA <u></u>		
			316	Birra Alkoholfrei 0.33l	5.50
			317	Weizenbier 0.5l	7.80
			318	Schützengarten 0.5l in Dose	7.80
			WEINKARTE - CHAMPAGNER UND SCHAUMWEIN <u></u>		
			319	Champagne Philipponat Brut Royal 0.75l Goldene Robe. Zartes blumiges Bouquet mit feiner Zitrusnote. Frisch und Duftig im Gaumen, leichte Röstaromen. Feine, schmeichelnde Mousse. Klassisch im besten Sinn des Wortes. Ein herrlicher Aperitif, passt auch zu Fischgerichten.	120.00

566 Grottino - Italienisch, Pasta, Pizza

320 Prosecco Valdostana DOCG Brut Im Glas blasses Hellgelb mit schöner Perlage. In der Nase Aromen von gelben Früchten wie Bergamotte und eine Zitrusnote. Im Gaumen frische Apfelsäure mit Frucht und Blütenaromen. Dieser Prosecco endet trocken und frisch und ist ein idealer Apérobegleiter.	59.00	334 Barolo DOCG B. di Batasiolo 0.75l Dieser Barolo macht schon nach seiner Flaschenabfüllung Spass und gewinnt mit zunehmender Reife Harmonie. In der Nase Aromen von roten Beeren, Hyazintin und Tabak-Würze.	87.00
WEINKARTE - FLASCHENWEINE WEISS - SCHWEIZ			
321 Pecorino IGT Maggio Abruzzo 0.75l	49.00	335 Oro di Emèra Primitivo di Manduria 2014 0.75l 100 % Uve primitivo di Mandura D.O.P.coltivate sulla costa sabbiosa del mar jonno dove il sole dell mattino si specchia tingendo la vigna di oro ORO DI EMÈRA nasce qui a soli 500 metri dai mare su terreni calcarei ricchi di conchiglie e sedimenti marini m	84.00
WEINKARTE - FLASCHENWEINE WEISS - ITALIEN			
322 Pinot Grigio, Mantova Abruzzo 0.75l Helle, blassgelbe Farbe. Sehr feingliedriges Bouquet, das nach exotischen Früchten und Blüten duftet. Im Gaumen saftiges, zartes Extrakt, süffig. Ein sehr vielseitiger Wein, der sich als Apéro-Wein zu Fisch, aber auch zu weissem Fleisch eignet.	49.00	336 Camelot IGT Firriato 0.75l Dichtes Rubinrot, zeigt Düfte von Brombeeren, Johannisbeeren und Waldfrüchten. Schöne Frische, konzentriert, gewaltige aber geschmeidige Struktur, grosses Finale, lang. Passt zu: kräftigen Speisen, Braten, Wild und altem Käse.	93.00
WEINKARTE - FLASCHENWEINE WEISS - FRANKREICH			
323 Dalila Sicilia IGT Viognier 0.75l In der Farbe leuchtendes Goldgeld. In der Nase Aromen von tropischen Früchten, Zitrusstöne, Butter und Caramel. Im Gaumen Aromen von Toast, Ananas und Mango mit langem Abgang.	54.00	337 Terre Brune Carignano DOC Santadi 2006 0.75l Allein der reiche Duft zeigt die ganze Kraft dieses vollen, körperreichen Weines. Ätherisch die Nase mit toastigen Fassnoten, warm und fleischig der Geschmack. Ein Wein, in dem man die wohlige Wärme im Süden gereifter Trauben voll und ganz spürt.	139.00
WEINKARTE - ROTWEINE ITALIEN			
324 Barbera d'Alba Doc 0.75l Ein günstiger, sehr typischer Barbera für alle Tage, solid und schnörkellos produziert. Der frische, Rubin leuchtende Wein passt zu Vorspeisen ebenso wie zu Nudelgerichten oder Fleisch vom Grill.	59.00	338 Negroamaro Pugila IGT 0.75l	56.00
325 Sangiovese Sanzio Toscana 2018 0.1l Kräftige Aromen von Brombeere und Stachelbeere getragen von einem wunderbar weichen geschmeidigen und harmonischen Körper die schöne Frische und feine süsse Gaumen machen diesen vollen lang anhaltenden Wein zum Genuss Passt zu Pasta oder zu Kräftigen Flei	62.00	339 Nebbiolo Langhe DOC Piemont 0.75l Die Weine der Anzienda Vitivinicola parusso überzeugen in jeder hinsicht Weine mit grosser Eleganz und tiefel sortentypische, harmonische und hochstehende Weine zu produzieren ziel von Marco Parusso kraftvoll reife frucht feines Tannin saftig langer abgan	69.00
326 Le Volte Toscana IGT Ornellaia 2016 0.75l Traubensorten Merlot-Sangiovese-Cabernet Sauvignon. Ein würziger Wein Mit rotbeeriger Frucht und blumigen Anklängen im Gaumen mundfüllend. Saftig und frisch-herrlich zur italienisch-Mediterranen Küche Empfehlung: geniessen Sie ihn zu Rindfleisch Lamm oder	69.00	WEINKARTE - ROTWEINE SPANIEN	
327 Campaccio IGT, Fattoria Terrabianca 0.75l Schon an der Farbe, dem dunklen Rubin, sieht man die Fülle und Kraft. Im feinen Bouquet erkennt man viele verschiedene Aromen: Waldfrüchte, der Duft von Gewürzen und edlem Holz von Lakritze, Kakao und aromatischem Tabak. Im Gaumen zeigt sich die elegante	92.00	340 Rioja Reserva Valserrano Bodegas 0.75l Ein im modernen Stil vinifizierter Rioja Reserva. Die Bodegas Vina Villabuena ist im Besitz des Indutriellen Conzalo ANton, welcher auch das bekannte Sterne Restaurant "Zaldiarán" im Baskenland führt. Der Izadi Reserva zu 100% aus Tempranillo-Trauben vini	64.00
328 Harmonium Nero d'Avola Firriato Sicilia 0.75l Samtig, harmonisch und ausgewogen mit Anklängen an rote Früchte, Brombeeren und Weichselkirschen. Trocken, warm, kräftig mit feinen und weichen Tanninen und einem Persistenten Finale.	89.00	WEINKARTE - ROTWEINE PORTUGAL	
329 Amarone Valpolicella DOC Cantina Sociale Valpantena 0.75l Die Farbe dieses Amarone ist tiefrot mit granatfarbenen Nuancen. Im Bouquet Aromen von reifen und getrockneten Beeren, Tabak. Saftig, samtig und voll mit langem Abgang.	86.00	341 Fabelhaft Douro DOC Niepoort 0.75l In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Rosinentönen und Pflaumen. Im Gaumen tolle Struktur mit lebhafter Säure und reifem Tannin. Im Abgang überzeugt "Fabelhaft" durch seine Länge und spiegelt das Terroir des Douro-Tals wider.	62.00
330 Rocca Rubia Sardegna DOC Santadi 0.75l Allein der reiche Duft zeigt die ganze Kraft dieses vollen, körperreichen Weines. Ein Wein, in dem man die wohlige Wärme im Süden gereifter Trauben voll und ganz spüren mag.	62.00	WEINKARTE - ROTWEINE CHILE	
331 Cannonau di Sardegna Doc Lillové 0.75l Leuchtendes, aufhellendes Rubinrot. Duftiges, fruchtiges Bouquet mit Himbeertönen. Leicht und schlank im Ansatz. Im Gaumen fruchtig, elegant. Bereitet jung getrunken viel Freude.	54.00	342 Almaviva, Conchay Toro 2008 0.75l Der Wein wird aus drei noblen Traubensorten gekeltert und im Bordeauxstil vinifiziert. Die Schöpfer dieser Cuvée sind das chilenische Weingut Conchay Toro und Baronin Philippine de Rothschild von Château Mouton Rothschild. Die Anbaufläche liegt in den bek	200.00
332 Cerasuolo DOC Maggio d'Abruzzo 0.75l In der Nase Aromen von frischen Erdbeeren und Zitrusstöne. Im Gaumen moderate frische Säure, Zitrusaromen und als Würzkomponenten getrocknete Küchenkräuter.	49.00		
333 Primitivo del Salento 0.75l In der Farbe schönes Rubinrot, zu Granatrot tendierend. Intensives, mild würziges Bouquet. Leichter Vanillegeschmack.	47.00		